

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 578. Torte de Craim, oder Rohm-Torte.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

nebst ein wenig geschmolzener Butter oder geschmolzenem Speck, gestoßenem Zimmet, Zucker und Ambra, dieses zusammen auf gelindem Feuer abgerührt, daß es ein wenig dick wird, denn abkühlen lassen, und sodana ferner in einem feinen weichen mürben Teig, wie vorher, zu einer Torte verfertigt, wohl gebacken, und mit Zucker, Orangenwasser und Granat-Körnern oder buntem Streuzucker angerichtet.

Regula 578.

Torte de Crain, oder Rohm-Torte.

Man nehme ein Viertelpfund ganz fein wie Mehl gestoßene Mandeln, solche mit süßer Milch durch ein Haartuch gestrichen, daß es recht sämig wird, und was nicht durch will, das muß man wieder stoßen, bis man es alles durchgetrieben hat, dieses denn halb eingekocht und stetig gerührt, zuletzt vier Eyerdotter mit ein wenig Rohm klein geschlagen und auch dazu gerührt, wenn es denn dick ist, auch ohngefähr ein Viertelpfund Zucker dazu, denn eine Schüssel mit Butter beschmiert und darauf gegossen, daß es kalt wird, denn so kann man es in eine Torte verfertigen; nämlich, man streicht erslich unten auf den Teig ein wenig dicken süßen Rohm und streuet geriebene Citronschalen darüber, denn so legt man das fertig gemachte, entweder in Stücken geschnitten oder ganz darauf, denn wieder mit ein wenig dicken Rohm übergestrichen, und wieder mit geriebenen Citronschalen übergestreuet, denn sauber mit Striemeln übergelegt, den Rand zierlich umgekräuset, und also gebacken.

Regula

Regula 579.

Zorte von purem Rohm.

Man nehme nach Gutdünken etwas süße Milch, und lasse solche den dritten Theil einkochen, daß sie beginnet sämig zu werden, denn 6 Eyerdotter mit ein wenig Milch klein geschlagen, und solche mit einem kleinen Stückchen Butter und ein wenig Salz dazu gerührt, und denn ferner gekocht und immer gerührt, bis es dick wird, denn zuletzt auch Zucker dazu gethan und ferner also gemacht als die vorhergehende.

Regula 580.

Zorte von Melonen.

Den Melonen muß man die harte Schale abschälen, und inwendig das rechte Weiße auch heraus schneiden, denn in Stücken geschnitten wie man will, und mit fein gestoßenem Zucker und gestoßenem Zimmet einige Stunden eingebeizet und darinnen liegen lassen, denn hernach eine Zorte davon gemacht wie gehörig, und angerichtet mit Zucker und Orangen = Wasser.

Regula 581.

Zorte von Melonen anderer Art.

Die Melonen werden wie vorher geschält und in Stücken geschnitten, in weißem Wein mürbe gekocht, und denn mit zwey gestoßenen Zwiebacken, Zucker und Zimmet gemüset, denn kalt werden lassen und ferner eine Zorte davon verfertiget, gebakken und mit Zucker und Orangen = Wasser glaziret.

Regula